

**III PARTE - FERMO**

martedì, febbraio 22, 2022	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
martedì, marzo 01, 2022	2. Cocktail
martedì, marzo 08, 2022	3. Preparazione di un Menu
martedì, marzo 15, 2022	4. Olio <i>Seconda Parte</i> e Aceti
martedì, marzo 22, 2022	5. <i>Antipasti</i> : Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
martedì, marzo 29, 2022	6. <i>Primi Piatti</i> : Pasta, Riso, Polenta e Pane
martedì, aprile 05, 2022	7. <i>Secondi Piatti</i> : I Pesci
martedì, aprile 12, 2022	8. <i>Secondi Piatti</i> : Le Carni bianche e rosse, la selvaggina
martedì, aprile 19, 2022	9. Prova pratica di abbinamento
martedì, aprile 26, 2022	10. Prodotti di salumeria
martedì, maggio 03, 2022	11. <i>Contorni</i> : Funghi, tartufi e ortaggi
martedì, maggio 10, 2022	12. I formaggi
martedì, maggio 17, 2022	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
martedì, maggio 24, 2022	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
martedì, maggio 31, 2022	15. Dolci, gelati, frutta
martedì, giugno 07, 2022	16. Cioccolato
martedì, giugno 14, 2022	17. Cena Didattica